



MANUAL DE PROPIETARIO

HORNO ELÉCTRICO DE CONVECCIÓN EMPOTRADO

Lea detenidamente estas instrucciones antes utilizar y guárdelas como referencia para el futuro.

LWD3010ST

P/No.: MFL51224508

¡GRACIAS!

Felicitaciones por su compra y bienvenido a la familia de LG. Su nuevo horno empotrado LG combina características de cocción de precisión con una operación simple y un diseño de estilo.
Siguiendo las instrucciones de operación y cuidado de este manual, su horno le brindará muchos años de servicio confiable.

Información sobre registro de producto

Modelo: ____________________

Número de serie: ____________________

Fecha de compra: ____________________

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Usted puede descargar el manual de usuario en http://www.lg.com.

ESPAÑOL



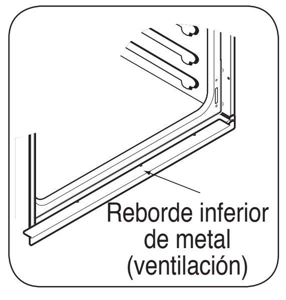
Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo lo alerta sobre peligros potenciales que pueden matarlo a lastimarlo a usted o a otros. Todos los mensajes de seguridad se encontrarán después de los símbolos de alerta de seguridad y de las palabras ADVERTENCIA O PRECAUCIÓN. Estas palabras significan:

ADVERTENCIA **Este símbolo lo alerta sobre riesgos o prácticas poco seguras que podrían provocar heridas corporales graves o la muerte.**

PRECAUCIÓN **Este símbolo lo alerta sobre riesgos o prácticas poco seguras que podrían provocar lesiones corporales graves o daños a la propiedad.**

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del aparato.
- No repare o reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se lo señale específicamente en este manual.
- Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Siempre desconecte la energía al artefacto antes de efectuar servicios ya sea desenchufándolo, quitando el fusible o apagando el interruptor de circuitos.
- **NO TOQUE ELEMENTOS CALENTADORES O SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calentadores pueden estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las superficies internas de un horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calentadores o superficies interiores del horno hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Entre esas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a dichas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- **Tenga cuidado al abrir la puerta.** Deje salir el aire o vapor caliente antes de quitar o colocar alimentos en el horno.
- **No caliente recipientes de comida sin abrir.** La presión acumulada puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.
- **Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.** La ventilación del horno puede calentarse durante el uso del horno. Nunca obstruya esta ventilación y nunca coloque elementos de plástico o sensibles al calor sobre o cerca de la ventilación.



NOTA:
Para una operación adecuada, debe instalarse un reborde de ventilación.

ADVERTENCIA

- **NUNCA use su electrodoméstico para calentar la habitación.**
- **NO utilice agua en incendios de grasa. Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.**
- **Sólo utilice agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que la agarradera toque los elementos de calentamiento. No use una toalla u otra tela gruesa.**
- **No almacene elementos dentro o sobre el aparato. Los materiales inflamables no deben almacenarse dentro de un horno o cerca de elementos de superficie.**
- **Utilice ropa adecuada. Nunca debe utilizar ropa suelta o que cuelgue mientras utiliza este electrodoméstico.**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

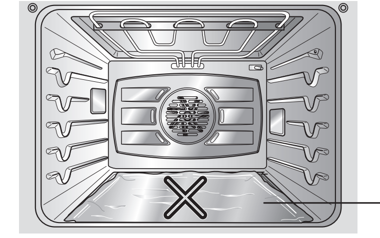
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (cont.)

- **Asegúrese de quitar todos los materiales de empaquetado del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.**
  Mantenga plásticos, ropa y papel alejados de las piezas del aparato que puedan calentarse.
- **NO fuerce la puerta del horno.**
  Esto puede dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de auto-limpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para que salga el aire o vapor caliente. El horno puede seguir MUY CALIENTE.
- **NO utilice una esponjilla de lana acero.**
  Se RAYARÁ la superficie.
- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.**
  Puede provocar la rotura del vidrio.
- **Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.**
  La puerta es muy pesada.
- **NO se pare o siente sobre la puerta del horno.**
  Asegúrese de seguir las instrucciones de instalación apropiadas.

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Revestimientos protectores.** No utilice papel de aluminio u otro material para revestir la parte inferior del horno. Una instalación inadecuada de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o de incendio.
- **No** permita que el papel de aluminio o la sonda para carne entren en contacto con los elementos calentadores.

⚠ADVERTENCIA



- **NO coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno.**

- **Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.**
  No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **NO recubra las paredes, bandejas, fondo o cualquier otra pieza del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.**
  Hacerlo afectará la distribución de calor, producirá un horneado pobre y provocará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá hacia la superficie interna del horno).

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- **Bandejas del horno. Siempre coloque las bandejas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío.**
- **Siempre use agarraderas o guantes de cocina cuando quite alimentos del horno.**
  Usted puede quemarse ya que los recipientes y los platos estarán calientes.
- **Tenga cuidado al utilizar las características TIMED BAKE (horneado con temporizador) o DELAYED TIMED BAKE (horneado con temporizador con retraso). Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben primero enfriarse en el refrigerador. Aún cuando se encuentren fríos, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción.**
  Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos.
- **Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.**
- **NO eche agua o harina sobre el incendio.**
  La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.
- **NO utilice la asadera sin la rejilla. NO cubra la rejilla con papel de aluminio.**

SEGURIDAD PARA NIÑOS

⚠ ADVERTENCIA

- **Los niños siempre deben estar alejados del horno.**
- **Los accesorios se calientan cuando la bandeja está en uso.**

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO deje niños pequeños desatendidos cerca del aparato.**
  Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho.

⚠ PRECAUCIÓN

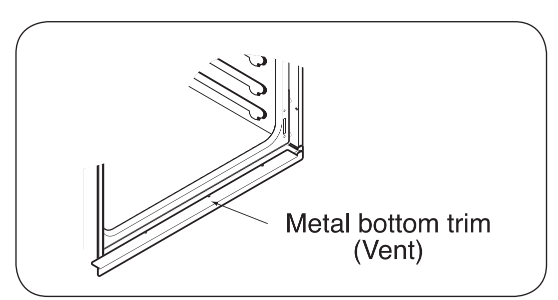
- **No hay que dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde se está utilizando el aparato. Nunca debe permitirse que los niños se sienten o se paren en cualquier parte de este electrodoméstico.**

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA

- **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o mover la junta.
- **No utilice limpiadores de horno.** No debe utilizarse ningún limpiador comercial o revestimiento protector de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna pieza del horno.
- **Antes de la auto-limpieza del horno.** Quite la asadera, todas las bandejas del horno, sonda para carne y cualquier otro utensilio del horno.
- **Nunca tenga pájaros como mascotas en la cocina.** La salud de los pájaros es extremadamente sensible al humo liberado durante el ciclo de auto-limpieza del horno. El humo puede ser dañino o fatal para los pájaros. Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.
- **Instrucción importante.** Si apareciera un código **F** de error de auto-limpieza, y sonidos de melodía de error, el horno no funciona bien en el modo de auto-limpieza. Desconecte la energía eléctrica del fusible principal o interruptor y llame a un técnico calificado.
- **Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de la limpieza.**
- **NO obstruya la ventilación del horno durante el funcionamiento.**

Esto puede dañar las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder desplazarse libremente. El reborde inferior de metal (ventilación) debe colocarse correctamente en la parte frontal inferior del horno antes de instalar la puerta del horno.



ACTO DE REFORZAMIENTO DE LA INGESTA SEGURA DE AGUA LIBRE DE TOXICOS

⚠ **ADVERTENCIA:** Este producto contiene quimicos conocidos por el Estado de California de causar cáncer. ***Lávese las manos después de manipular.***

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

ESPAÑOL

Panel de control

Placa de modelo y número de serie

Espaciador (2 cada uno)
- Uno en cada lado

Reborde inferior de metal

Interruptor de la puerta (2 cada uno)
- Uno en el horno superior y otro en el horno inferior.

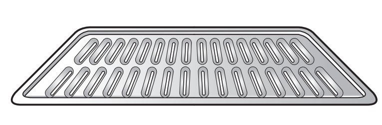
Traba de la puerta (2 cada uno)
- Uno en el horno superior y otro en el horno inferior.

Asadera y rejilla

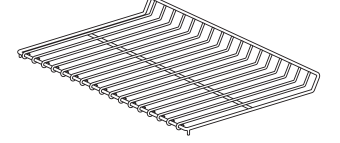
Bandejas estándar (5 cada uno)

Junta (2 cada uno)
- Una en el horno superior y otra en el horno inferior.

Puerta del horno (2 cada uno)



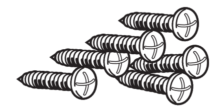
Rejilla



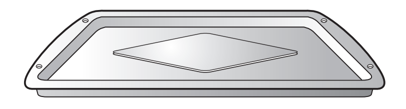
Bandejas estándar (5 cada uno)



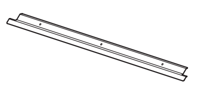
6 tornillos para el reborde inferior (3 necesarios para la instalación y 3 extra)



6 tornillos para madera para montaje (4 necesarios para la instalación y 2 extra)



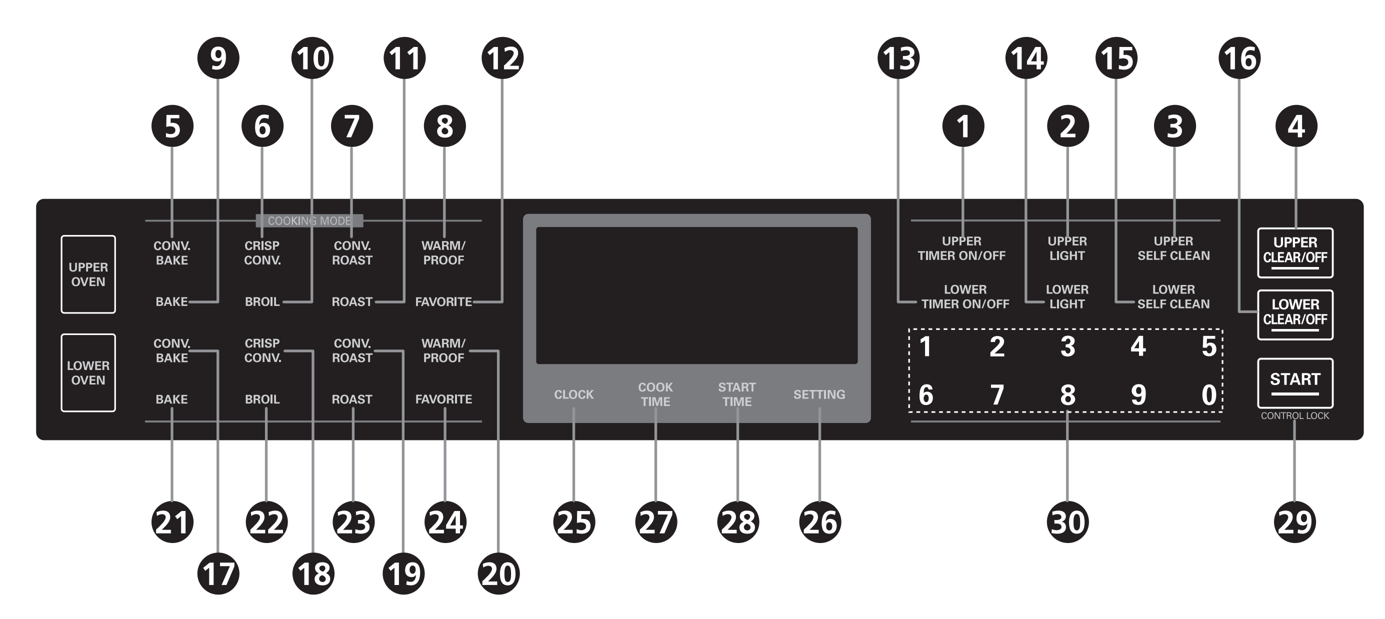
Asadera



30" (76.2 cm) Reborde inferior de metal (1 cada uno)

CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL

LEA LAS INSTRUCCIONES CON CUIDADO ANTES DE UTILIZAR EL HORNO. Para un uso satisfactorio de su horno, familiarícese con las diferentes características y funciones del horno descriptas a continuación. **Las instrucciones detalladas de cada característica y función se encuentran listadas en este Manual del Propietario.**



Horno superior

1. **UPPER TIMER ON/OFF (Temporizador encendido / apagado) :** Se utiliza para seleccionar o cancelar el temporizador del horno superior.
2. **UPPER LIGHT (Luz superior) :** Se utiliza para encender y apagar las luces del horno superior.
3. **UPPER SELF CLEAN (Autolimpieza) :** Se utiliza para seleccionar la función de autolimpieza del horno superior.
4. **UPPER CLEAR/OFF (Borrar apagado superior) :** Se utiliza para detener la cocción, cancelar los ajustes del horno superior.
5. **CONV. BAKE (Convección para hornear) :** Se utiliza para seleccionar la función de convección para hornear del horno superior.
6. **CRISP CONV. (Convección tostar):** Se usa para seleccionar el modo de convección tostar del horno superior.
7. **CONV. ROAST (Rostizado por convección):** Se usa para seleccionar el modo de rostizado por convección del horno superior.
8. **WARM/PROOF (Calentar / Leudar) :** Se utiliza para seleccionar la función calentar/leudar del horno superior.
9. **BAKE (Hornear) :** Se utiliza para seleccionar la función de horneado del horno superior.
10. **BROIL (ASAR) :** Se utiliza para seleccionar la función de asado del horno superior.
11. **ROAST (Rostizar) :** Se usa para seleccionar el modo de rostizado normal del horno superior.
12. **FAVORITE (Favorito) :** Se utiliza para seleccionar la función de favorito del horno superior.

Horno inferior

13. **LOWER TIMER ON/OFF (Temporizador encendido / apagado) :** Se utiliza para seleccionar o cancelar el temporizador del horno inferior.
14. **LOWER LIGHT (Luz inferior) :** Se utiliza para encender y apagar las luces del horno inferior.
15. **LOWER SELF CLEAN (Autolimpieza) :** Se utiliza para seleccionar la función de autolimpieza del horno inferior.
16. **LOWER CLEAR/OFF (Borrar apagado inferior):** Se utiliza para detener la cocción, cancelar los ajustes del horno inferior.
17. **CONV. BAKE (Convección para hornear) :** Se utiliza para seleccionar la función de convección para hornear del horno inferior.
18. **CRISP CONV. (Convección tostar) :** Se usa para seleccionar el modo de convección tostar del horno inferior.
19. **CONV. ROAST (Rostizado por convección) :** Se usa para seleccionar el modo de rostizado por convección del horno inferior.
20. **WARM/PROOF (Calentar / Leudar) :** Se utiliza para seleccionar la función calentar/leudar del horno inferior.
21. **BAKE (Hornear) :** Se utiliza para seleccionar la función de horneado del horno inferior.
22. **BROIL (ASAR) :** Se utiliza para seleccionar la función de asado del horno inferior.
23. **ROAST (Rostizar) :** Se usa para seleccionar el modo de rostizado normal del horno inferior.
24. **FAVORITE (Favorito) :** Se utiliza para seleccionar la función de favorito del horno inferior.

ESPAÑOL

CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL (cont')

FUNCIONES COMUNES

25 **CLOCK (Reloj) :** Se utiliza para ponel en hora el reloj.

26 **SETTING (Ajustes) :** Consulte la página 12 y 13.

27 **COOK TIME (Tiempo de cocción) :** Se utiliza para seleccionar el tiempo de cocción.

28 **START TIME (Tiempo de inicio) :** Se utiliza para seleccionar el tiempo de inicio diferido.

29 **START (Inicio) :** Se utiliza para iniciar todas las funciones del horno. Se activa el CONTROL LOCK (bloqueo de control) sosteniendo durante 3 segundos.

30 **NUMER PADS (Botones numéricos) :** Se utiliza para introducir una temperatura y todos los tiempos.

NOTA:
Si aparece F- y un número en la pantalla y las señales de control del horno, indica un código de error de función.
Consulte la página 33.
Toque el botón **CLEAR/OFF SUPERIOR** o **INFERIOR**. Deje enfriar el horno durante una hora.
Vuelva a poner el horno en funcionamiento.
Si se repite el código de error, desconecte la alimentación eléctrica y llave a un servicio técnico.
Si el horno se había programado y se ha producido un corte de suministro eléctrico, deberán volver a ajustarse el reloj y todas funciones programadas.
Parpadeará la hora en la pantalla cuando se haya producido un corte de suministro eléctrico.

RELOJ

Cómo configurar el reloj

El reloj debe estar configurado en la hora correcta para que las funciones con temporizador del horno funcionen correctamente. La hora no puede modificarse durante los ciclos de horneado con temporizador o de autolimpieza.

CLOCK

❶ Presione el botón **CLOCK** (reloj) una vez para configurar.

1 2 3

❷ Presione el botón ***numérico*** para ingresar la hora. Presione los botones numéricos con la hora correcta. Por ejemplo, para configurar 12:34, presione los botones **1, 2, 3** y **4**.
Si no se presionan los botones numéricos dentro de los 30 segundos después de presionar el botón **CLOCK**, la pantalla vuelve a la configuración original. Si esto sucede, presione el botón **CLOCK** y vuelva a ingresar la hora actual.



❸ Presione **START** (iniciar). Esto ingresa la hora e inicia el reloj.

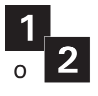
Para consultar la hora cuando la pantalla está mostrando otra información, simplemente presione el botón **CLOCK**.

Cómo cambiar el modo de hora en el reloj (12HR o 24HR)

Sus controles están configurados para usar un reloj de 24 horas. Si usted prefiere un reloj de 12 horas, siga los pasos siguientes.

CLOCK

❶ Presione el botón **CLOCK** durante 3 segundos.



❷ Presione el botón del número **1** para 12 horas, el botón **2** para 24 horas.



❸ Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Corte de energía

Si puede verse una hora destellando en la pantalla, se ha experimentado un corte de energía. Reconfigure el reloj.

Presione el botón **CLOCK** una vez para configurar. Ingrese la hora correcta presionando los botones numéricos adecuados.
Presione el botón **START** (iniciar).

CONFIGURACIONES MÍNIMAS Y MÁXIMAS PREDETERMINADAS

Todas las características listadas cuentan con configuraciones de tiempo y de temperatura mínimas y máximas que pueden ingresarse en el control. Se escuchará un pitido de aceptación de ingreso cada vez que se presione un botón de control.

Un tono de error (una melodía corta) se oirá si el ingreso de temperatura o de tiempo se encuentra por debajo de las configuraciones mínimas o máximas para la característica.

Característica	Temp. Mín. / Tiempo	Temp. Máx. / Tiempo
HORNEAR/ROSTIZAR	170°F (80°C)	550°F (288°C)
ASAR [Lleno / Centro]	BAJA (350°F)	ALTA (550°F)
CONVECCIÓN PARA HORNEAR ROSTIZADO POR CONVECCIÓN CONVECCIÓN TOSTAR	170°F (80°C)	550°F (288°C)
LEUDAR	100°F	
CALENTAR	BAJA (140°F)/ 3 horas	ALTA (200°F) / 3 horas
AUTOLIMPIEZA	2 hours	4 hours

TEMPORIZADOR ENCENDIDO/APAGADO

TIMER ON/OFF SUPERIOR o **INFERIOR** sirve como temporizador adicional en al cocina y emitirá una señal acústica cuando se haya agotado el tiempo. No se inicia o deja de cocinar.
La función **TIMER ON/OFF SUPERIOR** o **INFERIOR** se puede usar durante cualquiera de las funciones de control del horno. El **TEMPORIZADOR SUPERIOR** e **INFERIOR** se puede utilizar de forma independiente para cada uno de ellos.

Para configurar el temporizador (ejemplo para seleccionar 5 minutos):

UPPER TIMER ON/OFF o **LOWER TIMER ON/OFF**

❶ Pulse **TIMER ON/OFF SUPERIOR** o **INFERIOR** dos veces. **0:00** y **HR** dentro de O aparecerán y **TIMER** (temporizador) destellará en la pantalla**.**



5

❷ Presione **5** en los botones numéricos.
Puede verse **0:05** en la pantalla.



UPPER TIMER ON/OFF o **LOWER TIMER ON/OFF**

❸ Presione **TIMER para iniciar el temporizador.**
Se realizará una cuenta regresiva con 5:00 y el tiempo aparecerá en la pantalla.



NOTA:
Si no se pulsa, el temporizador volverá a la hora del día.

UPPER TIMER ON/OFF o **LOWER TIMER ON/OFF**

❹ Cuando el tiempo configurado haya terminado, **End** (fin) aparecerá en la pantalla. Los tonos del indicador sonarán cada 15 segundos hasta que se pulse **TIMER ON/OFF SUPERIOR** o **INFERIOR**.

NOTA:
Si no se muestra el tiempo restante en la pantalla, recupérelo pulsando TIMER ON/OFF INFERIOR o SUPERIOR.

NOTA:
- Si pulsa **TIMER ON/OFF SUPERIOR** o **INFERIOR** una vez, podrá introducir el tiempo en segundos. (Por ejemplo: Si presiona 50, significa 50 segundos)



- Si pulsa **TIMER ON/OFF SUPERIOR** o **INFERIOR** dos veces, podrá introducir el tiempo en minutos. (Por ejemplo: Si presiona 5, significa 5 minutos)



Para cancelar el temporizador antes de finalizar el tiempo configurado:

UPPER TIMER ON/OFF o **LOWER TIMER ON/OFF**

❶ Pulse **TIMER ON/OFF SUPERIOR** o **INFERIOR** una vez. La pantalla volverá a la hora actual.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

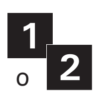
Los nuevos controles con botones de toque cuentan con características adicionales.
siguientes páginas describen esas características y la manera en que usted puede activarlas.
Los modos de características especiales sólo pueden activarse mientras la pantalla muestra la hora.
Se conservan en la memoria de los controles hasta que se repitan los pasos.
Cuando la pantalla muestra su opción, presione el botón **START** (iniciar). Las características especiales se conservarán en la memoria aún después de un corte de energía.

Cómo configurar la función de auto conversión de convección

Cuando utilice horneado y asado por convección, la característica de auto conversión de convección convertirá automáticamente las temperaturas de horneado ingresadas a temperaturas de horneado por convección. Esta característica se activa para que la pantalla muestre la temperatura convertida real (reducida).Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura dereceta tradicional de 350°F y se presiona la función START (iniciar), la pantalla mostrará la temperatura convertida a 325°F.

SETTING

❶ Pulse **SETTING** una vez.
Se mostrará AUTO en la pantalla.



❷ Presione el botón **# 1** para ACTIVAR o el **# 2** para DESACTIVAR.



❸ Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Cómo ajustar el termostato del horno

Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente al que usted se encuentra acostumbrado. Utilícelo durante algunas semanas para familiarizarse con sus funciones. Si luego de este período considera que la temperatura del horno es demasiado baja o demasiado alta, usted puede regular el termostato.

No utilice termómetros, como los que se venden en las tiendas, para verificar la configuración de temperatura del horno. Esos termómetros pueden variar entre 20-40 grados.

NOTA:
Este ajuste no afectará el asado o las temperaturas de autolimpieza. El ajuste se conservará en la memoria aún después de un corte de energía.
La temperatura del horno puede aumentarse (+) o disminuirse (-) hasta en 35°F or 19°C.

NOTA:
Una vez que la temperatura se ha aumentado o disminuido, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se vuelva a ajustar.

NOTA:
El ajuste del termostato para Bake (horneado) también afectará el horneado por convección o el rostizado por convección.

Para ajustar la temperatura del horno (Sólo para el horno inferior)



❶ Pulse **SETTING 2** veces para el horno inferior y se mostrará "L-AJ" en la pantalla.

❷ Con el teclado numérico, introduzca la corrección de temperatura que desee ajustar. Ejemplo: para ajustar la temperatura del horno HASTA 15 grados, pulse 15.



❸ Pulse **START** para aceptar el cambio.



❹ Para bajar la temperatura del horno, introduzca **15** y pulse **SETTING** para bajar la temperatura, (para valor -).



❺ Pulse **START** para aceptar el cambio.

(Sólo para el horno superior)



❶ Pulse **SETTING 3** veces para el horno superior y se mostrará "U-AJ" en la pantalla.

❷ Con el teclado numérico, introduzca la corrección de temperatura que desee ajustar. Ejemplo: para ajustar la temperatura del horno HASTA 15 grados, pulse 15.



❸ Pulse **START** para aceptar el cambio.



❹ Para bajar la temperatura del horno, introduzca **15** y pulse **SETTING** para bajar la temperatura, (para valor -).



❺ Pulse **START** para aceptar el cambio.

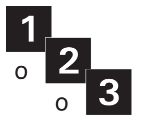


CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LOS CONTROLES DEL HORNO (cont')

Cómo seleccionar el idioma

El control del horno se encuentra configurado para verse en inglés, pero usted puedo cambiarlo para visualizarlo en español o francés.

SETTING





❶ Pulse el botón **SETTING** 4 veces. Se mostrará “Lng” en la pantalla.

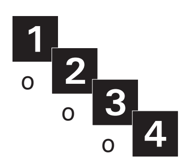
❷ Presione el botón **# 1** para inglés, el **# 2** para español y, el **# 3** para francés.

❸ Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Cómo ajustar el volumen de la alarma sonora

La característica de volumen de sonido permite regular el volumen a un nivel más aceptable. Hay cuatro niveles de volumen posibles: alto, normal, bajo y mudo.

SETTING





❶ Pulse **SETTING** 5 veces y se mostrará “BEEP” en la pantalla.

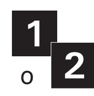
❷ Presione el botón **# 1** para ALTO, el **# 2** para NORMAL, el **# 3** para BAJO, y el # **4** para MUDO.

❸ Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Cómo seleccionar la temperatura en Fahrenheit o Centigrade

El control del horno se encuentra configurado para usar la temperatura en grados Fahrenheit, pero puede cambiarse a Centigrade.

SETTING





❶ Pulse **SETTING** 6 veces y se mostrará “UNIT” en la pantalla.

❷ Presione el botón **# 1** para F (Fahrenheit) o el **# 2** para C (Centigrade).

❸ Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

HORNEAR (Para los hornos inferior y superior)

El horno puede programarse para hornear a cualquier temperatura desde 170°F (80°C) hasta 550°F (288°C). La temperatura predeterminada es de 350°F (177°C).

Para poner el horno en HORNEADO y la temperatura en 375°F



❶ Pulse **BAKE SUPERIOR** o **INFERIOR**.



❷ Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 7** y **5**).



❸ Presione **START.**

Aparecerá **PREHEATING** en la pantalla y se mostrará 100˚F. Según el horno se vaya calentando, se mostrará la temperatura en incrementos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma.

PRECALENTAMIENTO

Coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento. El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de cocción.



o



❹ Cuando haya terminado, pulse **CLEAR/OFF INFERIOR** o **SUPERIOR**.

❺ Quite los alimentos del horno.

Cómo cambiar la temperatura de horneado mientras cocina (por ejemplo, cambiar de 375°F a 425°F):



❶ Pulse **BAKE SUPERIOR** o **INFERIOR**.



❷ Configure la temperatura del horno (Presione **4, 2** y **5**).



❸ Presione **START.**

Consejos para hornear

Siga la receta o las instrucciones de cocción por convección para temperatura de horneado, tiempo y posición de la bandeja. El tiempo y temperatura de horneado varían dependiendo de los ingredientes, tamaño y forma de los recipientes de horneado.

- Para obtener los mejores resultados, hornee los alimentos. Alimentos en una sola bandeja con un mínimo de 1 a 1 1/2" de espacio entre los recipientes y las paredes del horno.
- Verifique el grado de cocción cuando se haya cumplido el tiempo mínimo.
- Utilice recipientes de cocción de metal (con o sin un acabado antiadherente), vidrio-cerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes de horneado recomendados para horno.
- Los recipientes de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinan más rápido y doran mejor Los recipientes con aislación prolongan ligeramente el tiempo de cocción en la mayoría de los alimentos.

Pantallas del modo de HORNEADO



Sólo horno superior

Sólo horno inferior

Horno inferior y superior al mismo tiempo

HORNEADO DE PASTELES DE CAPAS

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno. Si va a hornear con más de una bandeja, colóquelas de modo que tengan un espacio alrededor de por lo menos 1" a 1 -1/2".

Si va a cocinar con varias bandejas, coloque las bandejas del horno en las posiciones B y D (para 2 bandejas). Coloque los recipientes de cocción como puede verse en las Fig. 1, 2.

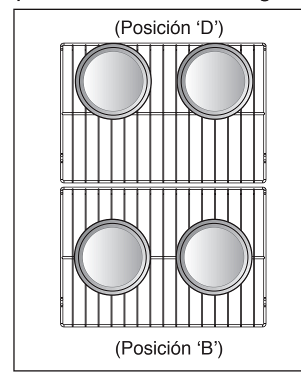


Fig. 1

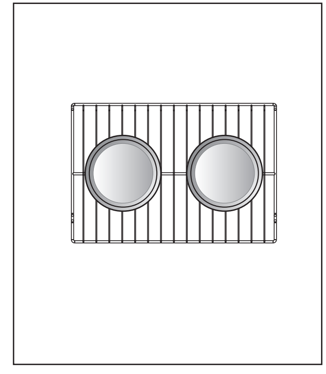
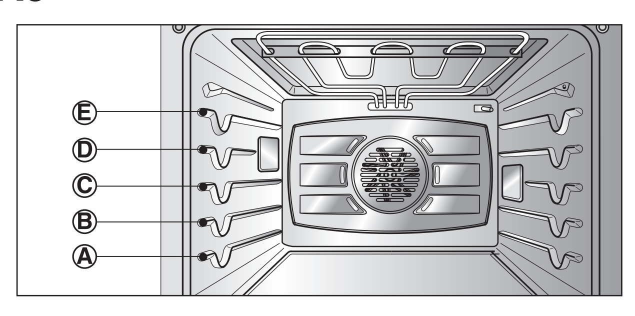


Fig. 2



• El horno tiene 5 posiciones de bandejas.

Tipo de alimento	Posición de la bandeja
Pastel "Angel food", pasteles congelados	B
Pasteles Bundt o de libra	B
Bizcochos, muffins, brownies, galletas, magdalenas, pasteles de capas, pasteles	C
Estofados	B
Pavo, asado o jamón	A

NOTA:
El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee pasteles, galletas, pastelitos y panes. Después de que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, la melodía de precalentamiento sonará una vez.

Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar BAKE (hornear) en cualquier momento.

COCCIÓN TEMPORIZADA (Para los hornos inferior y superior)

El horno se enciende inmediatamente y cocina los alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

Para que el horno comience a cocinar inmediatamente y se apague automáticamente:
(ejemplo para horneado a 300°F durante 30 minutos.)

❶ Asegúrese de que el reloj esté configurado con la hora correcta.



❷ Pulse **UPPER** o **LOWER BAKE**, aparecerá **350°F** en la pantalla.



❸ Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 0** y **0**).



❹ Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción). **TIMED** (temporizado) destellará en la pantalla. **BAKE** (hornear), **0:00** y **300°F** aparecerán en la pantalla.



❺ Configure el tiempo de horneado deseado. (Presione **3** y **0**).

NOTA:
El tiempo de horneado puede programarse con cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.



❻ Presione **START** (iniciar). El horno se encenderá, y en la pantalla podrá verse la cuenta regresiva de cocción.
El horno continuará cocinando por el tiempo programado, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica WARM (calentar). Consulte la sección Cómo configurar la característica WARM (calentar) en la página 24.



❼ Presione **CLEAR/OFF** (borrar/ apagado) para cancelar esta función en cualquier momento.

Para cambiar el tiempo de cocción durante el funcionamiento del horno.
(ejemplo para cambiar el tiempo de cocción de 30 minutos a 1 hora 30 minutos.)



❶ Presione **Cook Time** (tiempo de cocción).



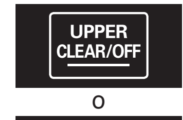
❷ Configure el tiempo de horneado deseado.(Presione **1, 3** y **0**).



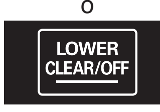
❸ Pulse **START** para aceptar el cambio o pulse **CLEAR/OFF** para reiniciar el tiempo introducido.

Cuando finaliza la cocción temporizada:

❶ **END OF CYCLE** (fin de ciclo) y la hora actual aparecerán en la pantalla. El horno se apagará automáticamente.



o



❷ El control seguirá haciendo sonar la melodía de fin de cocción una vez por minuto hasta que se presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/ apagado inferior).

NOTA:
- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona constantemente para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente después de alcanzar la temperatura predeterminada.
- Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

COCCIÓN TEMPORIZADA DIFERIDA (Para los hornos inferior y superior)

El temporizador automático de la cocción temporizada diferida encenderá y apagará el horno en el tiempo que se selecciona por adelantado.

Para configurar el horno para un inicio diferido. (ejemplo para ajustar el horneado a 300 °F durante 30 minutos y poner el horno en funcionamiento en el modo de horneado a las 4:30).

❶ Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.

❷ Arregle las parrillas internas del horno y coloque los alimentos en el horno.

BAKE

❸ Presione **BAKE** (hornear). **350°F** aparecerá en la pantalla.



❹ Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 0** y **0**).



❺ Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción).

3 0

❻ Configure el tiempo de horneado deseado (Presione **3** y **0**).

NOTA:
El tiempo de horneado puede programarse con cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.



❼ Presione **START TIME** (tiempo de inicio).



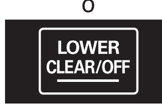
❽ Configure el tiempo de inicio deseado (Presione **1, 6, 3** y **0**).



❾ Presione **START** (iniciar). Al llegar al tiempo establecido, sonará un pequeño pitido. El horno comenzará a hornear.

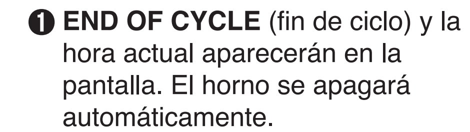



o

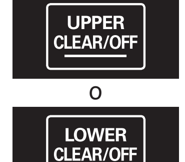


❿ Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar el horneado temporizado diferido en cualquier momento.

Cuando la cocción temporizada diferida finaliza:



❶ **END OF CYCLE** (fin de ciclo) y la hora actual aparecerán en la pantalla. El horno se apagará automáticamente.



❷ El control seguirá haciendo sonar la melodía de fin de cocción una vez por minuto hasta que se presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior).

NOTA:
- Durante el modo de precalentamiento, el ventilador de convección funciona constantemente para hacer circular el aire caliente. El ventilador de convección se apaga automáticamente después de alcanzar la temperatura predeterminada.
- Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

⚠ PRECAUCIÓN

- **Tenga cuidado al utilizar las características TIMED BAKE (horneado temporizado) o DELAYED TIMED BAKE (horneado temporizado diferido). Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben primero enfriarse en el refrigerador. Aún cuando se encuentren frías, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción.**
  - Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos.

ASAR

El asado utiliza un calor intenso y radiante para cocinar los alimentos. Los elementos de asado tanto internos como externos se calientan durante el asado completo. Sólo el elemento de asado interno se calienta durante el asado de centro. Los elementos se encienden y apagan a intervalos para mantener la temperatura del horno. La sonda de carne no puede utilizarse en este modo.

NOTA IMPORTANTE: Su horno está diseñado para asado con PUERTA CERRADA.

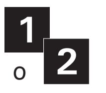
Para configurar el horno para asar.

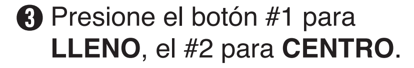
❶ Coloque los alimentos sobre la rejilla de la asadera.



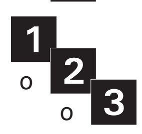
BROIL

❷ Presione **BROIL**.





❸ Presione el botón #1 para **LLENO**, el #2 para **CENTRO**.





❹ Presione el botón #1 para **ALTA**, el #2 para **MEDIANA**, el #3 para **BAJA**.



❺ Presione **START**. El horno comenzará a asar.

❻ Ase sobre un lado hasta que los alimentos se doren; dé vuelta y cocine del otro lado.

NOTA:
Siempre tire de la bandeja hacia afuera hasta la posición de detención antes de girar o quitar los alimentos.



o



❼ Cuando haya terminado de asar, presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado).

Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar el asado en cualquier momento.

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta.

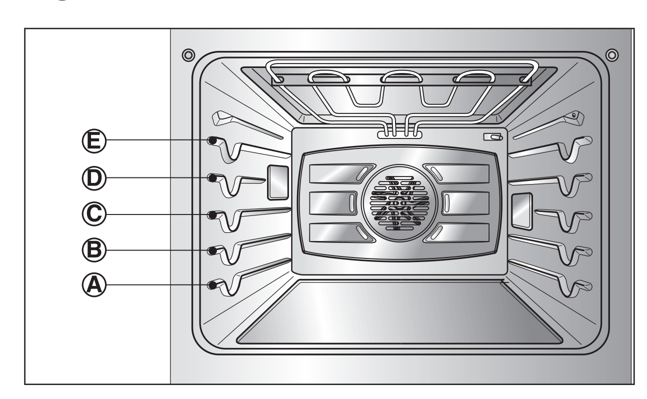
Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

NOTA:
Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

GUÍA DE ASADO RECOMENDADO

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador. Se recomienda precalentar el horno durante 3 minutos antes de colocar los alimentos en el horno.

Para mejores resultados durante el asado, utilice una bandeja diseñada para asar (ver Fig. 1)



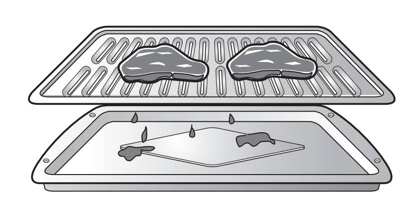


Fig.1

GUÍA DE ASADO RECOMENDADO (cont.)

Alimento	Cantidad y/o Grosor	Posición de la bandeja	Primer lado Tiempo (min.)	Segundo lado Tiempo (min.)	Comentarios
Carne picada Bien cocida	1 lb. (4 hamburguesas) Grosor de 1/2 a 3/4”	D o E	5–7	4–5	Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta 8 hamburguesas al mismo tiempo.
Filetes de carne de res					Los filetes de menos de 1” de grosor se cocinan antes de dorarse. Se recomienda freír en sartén. Retire la grasa.
Jugoso	Grosor de 1" 1 a 1-1/2 lbs.	D	6	2–3	
Medio		D	7	2–3	
Bien cocido		D	8	3–4	
Jugoso	Grosor de 1-1/2” 2 a 2-1/2 lbs.	D	10	4–6	
Medio		D	12	6–8	
Bien cocido		D	14	8–10	
Pollo	1 entero cortado 2 a 2-1/2 lbs., cortado a lo largo	C	20	6–8	Asar sobre el lado de la piel primero.
	2 pechugas	C	20	6–10	
Colas de langosta	2–4 10 a 12 oz. cada una	C	12–14	No las dé vuelta.	Corte a través de la caparazón. Abra y extienda. Pinte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de asado.
Filetes de pescado	Grosor de 1/4 a 1/2”	D o E	5–6	3–4	Manipule y gire con mucho cuidado. Pinte con mantequilla y limón antes y durante la cocción si así lo desea.
Rebanadas de jamón (precocido)	Grosor de 1/2”	D	5	3–5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un jamón curado en casa de 1-1/2” de grosor.
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 (grosor de 1/2”)	D o E	7	6–8	Retire la grasa.
	2 (grosor de 1”) alrededor de 2 lb.	D o E	9–10	7–9	
Chuletas de cordero					Retire la grasa.
Medio	2 (grosor de 1”) alrededor de 10 a 12 oz.	D	6	4–6	
Bien cocidas		D	8	7–9	
Medio	2 (grosor de 1- 1/2”) alrededor de 1 lb.	D	11	9	
Bien cocidas		D	13	9–11	
Filetes de salmón	2 (grosor de 1”)	Do E	8	3–4	Aceite la sartén. Pinte los filetes con mantequilla derretida.
	4 (grosor de 1”) alrededor de 1 lb.	D o E	9	4–6	

⚠ PRECAUCIÓN

- **Si ocurre un incendio dentro del horno, deje cerrada la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.**
- **NO eche agua o harina sobre el incendio.**
- La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO utilice la asadera sin la rejilla.**
- **NO cubra la rejilla con papel de aluminio.**

ROSTIZAR

El horno puede programarse para rostizar.

Para configurar la característica de rostizado (ejemplo carnes que se cocinan a 375°F):

ROAST

❶ Pulse **ROAST SUPERIOR** o **INFERIOR**.



❷ Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 7** y **5**).



❸ Presione **START.**

NOTA:
Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

Para cambiar la temperatura durante la cocción (ejemplo cambia de 375°F a 425°F):

ROAST

❶ Pulse **ROAST SUPERIOR** o **INFERIOR**.



❷ Configure la temperatura del horno. (Presione **3, 7** y **5**).



❸ Presione **START.**

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

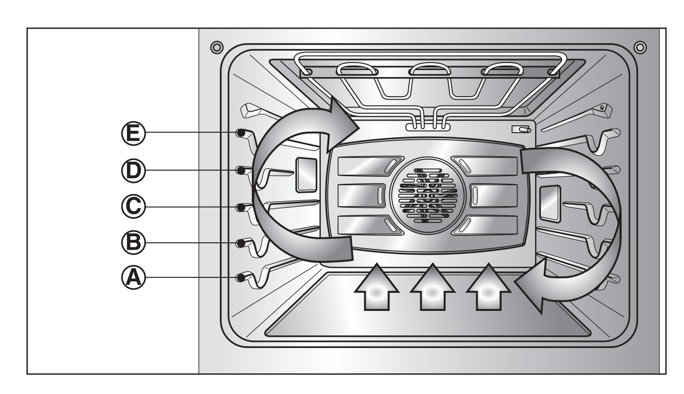
Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Roast (rostizar) en cualquier momento.

ESPAÑOL

CONVECCIÓN PARA HORNEAR

Beneficios del horneado por convección:

1. Algunos alimentos se cocinan hasta un 25-30% más rápido, lo que ahorra tiempo y energía.
2. Horneado en bandejas múltiples.
3. No se necesitan recipientes de horneado especiales.



El horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno en forma pareja y continua dentro del horno. Esta distribución de calor mejorada permite una cocción pareja y resultados excelentes utilizando bandejas múltiples al mismo tiempo. Los alimentos cocidos en una bandeja de horno única generalmente se cocinan más rápido y en forma más pareja con el horneado por convección. La cocción con bandejas múltiples puede incrementar un poco los tiempos de cocción de algunos alimentos, pero el resultado total es el ahorro de tiempo. Los panes y los pastelitos se doran en forma más pareja.

Consejos para horneado por convección

- Las reducciones de tiempo varían en base a la cantidad y clase de alimentos que se cocinarán. Las galletas y bizcochos deben hornearse en recipientes sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en recipientes con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice el horneado por convección con una sola bandeja, coloque la bandeja del horno en la posición C. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas en la posición B y D.
- Las galletas, muffins, bizcochos y otros panes rápidos dan muy buenos resultados cuando se utilizan bandejas múltiples.

NOTA:

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

Para configurar el horno para convección para hornear y temperatura a 375°F:



1. Presione **CONV. BAKE** (convección para hornear). En la pantalla destellará **350 deg F**.



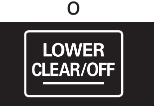
2. Configure la temperatura del horno (Presione **3, 7** y **5**).



3. Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse **CONV BAKE** (Convección para hornear) y la temperatura convertida comenzando a 100°F. A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 deg F**, **CONV BAKE** y elícono del ventilador. Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar el horneado por convección en cualquier momento.



o



4. Pulse **CLEAR/OFF INFERIOR O SUPERIOR** para cancelar el convección para hornear en cualquier momento.

NOTA IMPORTANTE:

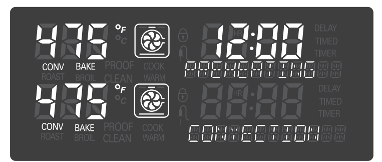
Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Convection Bake (horneado por convección) en cualquier momento.

Pantallas del modo de convección para hornear



Sólo horno inferior

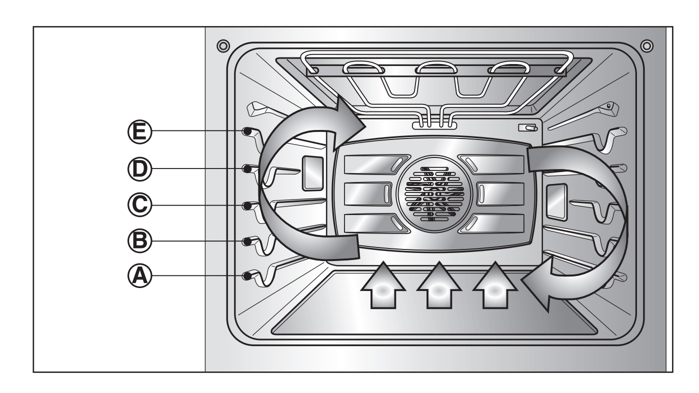


Horno inferior y superior al mismo tiempo.

CONVECCIÓN TOSTAR

Beneficios de la convección tostar:

La característica de convección tostar es mejor para productos horneados claros y delicados tales como pasteles, tarteletas, galletas, hojaldres, scones, muffins, bizcochos, panes sin levadura, etc. El aire caliente que circula mediante un ventilador distribuye el calor más uniformemente que el movimiento natural del aire en un horno térmico estándar. Este movimiento de aire caliente mantiene la cocción de los alimentos más uniforme, sellando la humedad y generado panes con una corteza más gruesa. La capacidad térmica baja del elemento calentador hace posible acortar el tiempo de cocción en hasta un 30%.



Consejos para una convección tostar

- Las reducciones de tiempo varían en base a la cantidad y clase de alimentos que se cocinarán. Elija bandejas para galletas sin lados y asaderas con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en recipientes con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice la convección tostar con una sola bandeja, coloque la bandeja del horno en la posición C. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas del horno en la posición B y D.
- Es importante destapar los alimentos para que las superficies de los alimentos permanezcan expuestas al aire que circula, por lo que los alimentos quedarán dorados y crujientes.
- Mantenga la pérdida de calor a un mínimo al abrir el horno sólo cuando sea necesario.

Para configurar el horno para convección tostar y temperatura a 375°F:



1. Presione **CRISP CONV.** (convección tostar). En la pantalla destellará **350 deg F**.



2. Configure la temperatura del horno (Presione **3, 7** y **5**).



3. Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse **CONV.** y la temperatura convertida comenzando a 100°F. A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 deg F**, **CONV.** y elícono del ventilador. Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar el horneado por convección en cualquier momento.



o



4. Pulse **CLEAR/OFF INFERIOR O SUPERIOR** para cancelar el convección tostar en cualquier momento.

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Crisp Convection (horneado crujiente) en cualquier momento.

NOTA:

Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.

ROSTIZADO POR CONVECCIÓN

Esta característica de rostizado por convección se encuentra diseñada para brindar un desempeño de cocción óptimo para rostizar carnes de res y de ave. No es necesario utilizar el precalentamiento para carnes de res y de ave. El aire caliente circula alrededor de los alimentos por todos los lados, sellando los jugos y sabores. Las comidas quedan doradas y crujientes por afuera y jugosas por dentro. Convection Roast is especially good for large tender cuts of meat. The meat probe may be used in this feature.

El rostizado por convección es especialmente bueno para cortes de carne grandes y tiernos. La sonda para carne puede utilizarse con esta característica.

Para configurar la característica de rostizado por convección (ejemplo de carnes cocinadas a 375°F):

❶ Arregle las bandejas del horno y coloque los alimentos en el horno.



❷ Presione **CONV. ROAST** (rostizado por convección). En la pantalla destellará **350 deg F**.



❸ Configure la temperatura del horno (Presione **3, 7** y **5**).



❹ Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse **CONV ROAST** (rostizado por convección) y la temperatura convertida comenzando a 100°F. A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 deg F, CONV ROAST** (Rostizado por convección) el ícono del ventilador.



o



❺ Pulse **CLEAR/OFF INFERIOR O SUPERIOR** opara cancelar esta función en cualquier momento.

NOTA IMPORTANTE:
Los elementos calentadores y un ventilador se apagan inmediatamente cuando se abre la puerta. Se volverán a encender aproximadamente 5 segundos después de que se cierre la puerta. Si se deja la puerta abierta por más de 30 minutos, se cancelarán todas las configuraciones.

Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa.

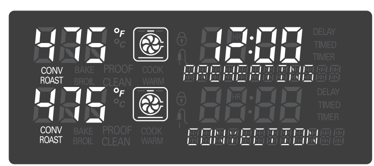
Presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar Convection Roast (rostizado por convección) en cualquier momento.

NOTA:
Después de finalizado cualquier ciclo de cocción, se encenderán ventiladores de refrigeración para proteger el panel de control. Esto es normal.





Sólo horno inferior



Horno inferior y superior al mismo tiempo

WARM (calentar)

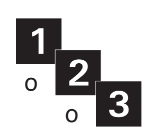
La función WARM mantendrá la temperatura del horno menor a los 200°F. No utilice esta función para recalentar los alimentos. Esta función mantendrá los alimentos calientes para servirlos hasta 3 horas después de su cocción.
Después de 3 horas, la función WARM se apagará automáticamente. Esta función puede utilizarse sin ninguna otra operación de preparación o cuando se ha terminado la cocción con HORNADO TEMPORIZADO (HORNEADO POR CONVECCIÓN, ROSTIZADO POR CONVECCIÓN o ASADO TEMPORIZADO DIFERIDO).

Para ajustar la función de calor:

(inferior)



❶ Pulse **WARM/ PROOF** una vez.



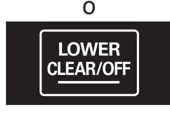
❷ Presione el botón #1 para **ALTA**, el #2 para **Mediana**, el #3 para **BAJA**.



❸ Pulse **START**.



o



❹ Para apagar la función de calentar, pulse **UPPER** o L**OWER CLEAR/OFF** en cualquier momento.

NOTA:
La característica de calentar cuenta con tres niveles de temperatura:
Alta = 200˚F, Med = 170˚F, Baja = 140˚F

Para ajustar la función de calentar tras una cocción programada

❶ Seleccione la función que desea utilizar: **PROGRAMADA (HORNEAR, HORNEADO POR CONVECCIÓN, ROSTIZADO POR CONVECCIÓN), DIFERIDA (HORNEADO, HORNEADO POR CONVECCIÓN, ROSTIZADO POR CONVECCIÓN)** consulte la página anterior correspondiente.



❷ Pulse **START.**



❸ Pulse **WARM/PROOF** una vez. El modo de cocinado y calentar se activará automáticamente tras completarse el cocinado programado o el cocinado diferido.



o



❹ Para desactivar este modo, pulse **CLEAR/OFF**.

Pantallas del modo de WARM (calentar)



Sólo horno superior



Sólo horno inferior



Horno inferior y superior al mismo tiempo

ESPAÑOL

PROOF (leudar)

La característica de leudado mantiene un medio tibio que resulta útil para leudar productos con levadura antes de hornear. Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente. Verifique que los productos panificados no leuden de más.

NOTA:
Para mejores resultados, cubra la masa con un paño o un envoltorio plástico (el plástico puede colocarse debajo del recipiente para que el ventilador del horno no lo desplace).

Para configurar la función Proof: (ejemplo de 1 hora)



❶ Presione **WARM/PROOF** (calentar/leudar) dos veces.



❷ Presione **1, 0** y **0.**



❸ Presione **START** (iniciar). La característica de leudado brinda automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado, y por lo tanto no existe un ajuste de temperatura.



o



❹ Cuando haya finalizado de leudar, presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado).

NOTA:
- No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente elevada para conservar alimentos a temperaturas seguras. Use la característica WARM (calentar) para mantener los alimentos calientes.
- El leudado no funciona cuando el horno tiene una temperatura mayor a 125°F. En la pantalla podrá verse “Oven is Hot” (el horno está caliente).

Pantallas del modo de PROOF (leudar)



PARA ENCENDER O APAGAR LA LUZ DEL HORNO
(Para los hornos inferior y superior)

UPPER LIGHT

o

LOWER LIGHT

La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. La luz del horno también puede encenderse (ON) o apagarse (OFF) manualmente presionando la característica **OVEN LIGHT** (luz del horno).

NOTA:
La luz del horno no puede prenderse si está activa la función de autolimpieza.

CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE CONTROLES

(Para los hornos inferior y superior)

El botón START controla la característica CONTROL LOCKout. La característica CONTROL LOCKout bloquea la puerta del horno automáticamente e impide que ni la mayoría de los controles del horno puedan activarse. Esta función se aplica al horno inferior y superior al mismo tiempo. No se desactiva el reloj,el temporizador de la cocina y la lámpara interior del horno.

Active la función de bloqueo:



❶ Presione **START** (iniciar) durante 3 segundos.

❷ Sonará la melodía de bloqueo. Se visualiza **CONTROL LOCKOUT** comienza a destellar.

Cómo desactivar el funcionamiento normal del horno:



❶ Presione **START** (iniciar) durante 3 segundo. Sonará la melodía de desbloqueo. **CONTROL LOCKOUT** sigue destellando hasta que se haya desbloqueado totalmente la puerta del horno.

❷ El horno queda nuevamente en condiciones de funcionamiento.

NOTA:

- En caso de usar el modo de bloqueo de horno, las funciones de reloj, temporizador de cocina y luz de horno continúan funcionando.
- Aún si se abre la puerta, el bloqueo de horno puede seguir funcionando debido al trabado de tecla.

FAVORITO

La característica de FAVORITO se utiliza para registrar y recordar sus configuraciones de recetas favoritas. Esta característica puede almacenar y recordar hasta 3 configuraciones diferentes. La configuración favorite puede usarse con la función COOK TIME (tiempo de cocción). Esta característica no funciona con ninguna otra función incluyendo START TIME (tiempo de inicio)

❶ Coloque los alimentos en el horno.



❷ Presione **FAVORITE** (favorito) una vez para pan, dos veces para carne y tres veces para pollo. La temperatura predeterminada aparecerá y destellará COOK (cocción).

Categoría	Cómo seleccionar Presione Favorite	Temp. predeterminada (puede cambiarse y visualizarse)	Característica de operación
1. Pan	Presione el botón FAVORITE una vez.	375°F	BAKE (hornear)
2. Carne	Presione el botón de res FAVORITE dos veces.	325°F	Rostizado por convección
3. Pollo	Presione el botón FAVORITE 3 veces.	350°F	Rostizado por convección



❸ Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura deseada del horno. Esta temperatura se almacenará y podrá accederse en el uso siguiente.



❹ Presione **START** (iniciar). Los tonos indicadores de precalentamiento sonarán 3 veces cuando el horno alcance la temperatura programada.

NOTA:

- Sólo se almacenará la temperatura seleccionada, no el tiempo de cocción.
- Si se cambia la temperatura del horno, la temperatura modificada se conservará.

AUTO-LIMPIEZA

El ciclo de auto-limpieza utiliza temperaturas de cocción superiores a lo normal para limpiar automáticamente la parte interior del horno.

Si el horno está muy sucio, es normal que se produzca humo durante la limpieza. Es mejor limpiar el horno regularmente en lugar de esperar hasta que haya una gran acumulación de suciedad.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe ventilarse bien para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

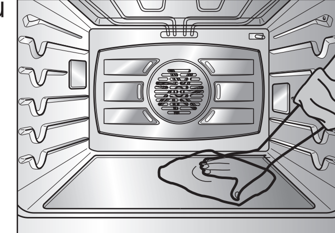
La auto-limpieza sólo puede activarse en un horno por vez. Mientras la auto-limpieza está funcionando no puede utilizarse el otro horno para ninguna otra función.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO deje niños pequeños desatendidos cerca del de la puerta aparato.**
  - Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho.
- **Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.**
  - Las emanaciones producidas durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria.
- **NO recubra las paredes, bandejas, fondo o cualquier otra pieza del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.**
  - Hacerlo afectará la distribución de calor, producirá un horneado pobre y provocará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá hacia la superficie interna del horno).
- **NO fuerce la puerta del horno.**
  - Esto puede dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para que salga el aire o vapor caliente. El horno puede seguir MUY CALIENTE.
- **NO bloquee las ventilaciones del horno durante el ciclo de auto-limpieza.**
  - Esto puede dañar las piezas eléctricas del horno. El aire debe poder desplazarse libremente.

Antes de un ciclo de auto-limpieza

Recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o utilizando un ventilador o campana durante el primer ciclo de auto-limpieza.

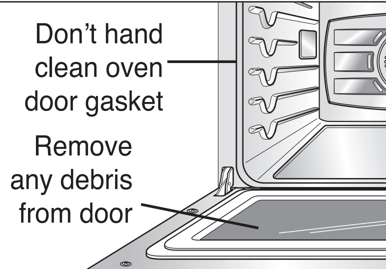


Limpie con un paño los desechos rebeldes acumulados en el piso del horno.

Quite las bandejas del horno, la asadera, la rejilla, todos los recipientes de cocción y el papel de aluminio o cualquier otro material del horno.

NOTA:

Quite todas las bandejas incluyendo la bandeja plegable antes de comenzar el ciclo de auto-limpieza.



- Las bandejas del horno plateadas pueden limpiarse con auto-limpieza, pero se oscurecerán, perderán el brillo y será difícil deslizarlas. Se recomienda quitar todas las bandejas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza.
- La suciedad ubicada en el marco frontal de la cocina y afuera de la junta de la puerta deberán limpiarse a mano. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjillas embebidas en jabón o limpiadores tales como Soft Scrub; Enjuague bien con agua limpia y seque.
- No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste productos abrasivos. Es esencial que la junta se mantenga intacta. Si usted nota que está desgastada, reemplácela.
- Limpie con un paño los desechos rebeldes acumulados en el piso del horno.
- Verifique que la tapa de la bombilla de luz del horno esté en su lugar y que la luz del horno se encuentre apagada.
- No deje una piedra para pizza en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.

AUTO-LIMPIEZA (cont.)

El botón **UPPER & LOWER SELF CLEAN** se utiliza para iniciar un ciclo de autolimpieza. Al usarlo junto con el botón START TIME, puede programarse también un ciclo de autolimpieza retardado. La función de autolimpieza tiene tiempos de 2, 3 o 4 horas.

Para iniciar un ciclo de AUTOLIMPIEZA SUPERIOR o INFERIOR inmediato y pararlo automáticamente.

NOTA:
Antes de realizar un ciclo de autolimpieza, asegúrese de que retirar todas las bandejas y accesorios.

1. Asegúrese de que el reloj esté en hora, los hornos vacíos y las puertas cerradas.

UPPER SELF CLEAN
o
LOWER SELF CLEAN

2. Pulse **UPPER** o **LOWER SELF CLEAN** una vez para un tiempo de limpieza de 3 horas, dos veces parea un tiempo de limpieza de 4 horas, o 3 veces para un tiempo de limpieza de 2 horas. Se recomienda usar un ciclo de autolimpieza de 3 horas para realizar una limpieza pequeña, que contenga derrames. Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 4 horas para hornos muy sucios.



3. Pulse **START**.
   El icono **DOOR LOCKED** parpadeará.
4. Cuando haya ajustado la autolimpieza superior o inferior, la puerta del horno se bloqueará automáticamente. No será capaz de abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente.

Durante el ciclo de auto-limpieza

- Puede verse humo y registrarse olores las primeras veces en que se limpia el horno. Esto es normal y desaparecerá con el tiempo. También puede generarse humo si el horno está muy sucio o si se ha olvidado una asadera dentro del horno.
- A medida que el horno se calienta, pueden oírse sonidos a piezas de metal que se expanden y contraen. Esto es normal y no daña el horno.
- No fuerce la puerta del horno cuando se vea bloqueado en la pantalla. La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que baje la temperatura del horno. Tratar de abrir la puerta a la fuerza la dañará.

Para ajustar un período de inicio retardado

UPPER SELF CLEAN
o
LOWER SELF CLEAN

1. Pulse **UPPER** o **LOWER SELF CLEAN**. Seleccione el tiempo de autolimpieza deseado con UPPER o LOWER SELF CLEAN.

START TIME

2. Pulse **START TIME**. DELAY está parpadeando.

1 2 3

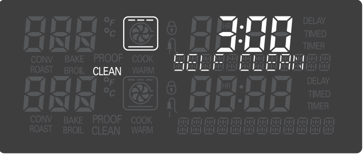
3. Configure el tiempo de inicio deseado.



4. Pulse **START.**
   DELAY y CLEAN permanecerán activados.
5. El ciclo de autolimpieza se pondrá en marcha automáticamente en el período ajustado.



Pantalla del modo de AUTOLIMPIEZA



Sólo horno superior



Sólo horno inferior

NOTA IMPORTANTE:

La auto-limpieza puede efectuarse sólo en un horno por vez. Si un horno esté realizando la auto-limpieza, el otro no puede configurarse o encenderse.

Si resulta necesario detener o interrumpir el ciclo de auto-limpieza debido a humo excesivo o un incendio dentro del horno, presione **UPPER CLEAR/OFF** (borrar/apagado superior) o **LOWER CLEAR/OFF** (borrar/apagado inferior) para cancelar en cualquier momento la auto-limpieza. La puerta se desbloqueará automáticamente y la puerta del horno podrá abrirse después de que el horno se haya enfriado.

AUTO-LIMPIEZA (cont.)

Si es necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza debido a la existencia de humo o fuego excesivo en el horno:



o



1. Pulse **UPPER o LOWER CLEAR/OFF**.
2. Una vez que el horno se ha enfriado, el **BLOQUEO DE LA PUERTA** se liberará automáticamente permitiéndole abrir la puerta del horno.

NOTA:

Cuando utilice la característica de auto-limpieza:

- No puede iniciarse un ciclo de auto-limpieza si la característica de bloqueo de control se encuentra activada.
- Una vez que se ha configurado **Auto-limpieza**, la puerta del horno se bloqueará de manera automática. Usted no podrá abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado el horno. El bloqueo se liberará automáticamente.
- Una vez que la puerta se ha bloqueado la luz indicadora **Puerta bloqueada** dejará de destellar y permanecerá encendida. Deje pasar alrededor de 15 segundos para que la traba de la puerta del horno se cierre.

Cuando finaliza el ciclo de auto-limpieza

- No podrá abrirse la puerta del horno hasta que se haya enfriado la temperatura del horno.

Después del ciclo de auto-limpieza

- Pueden quedar cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que se enfríe el horno.
  En general, estos depósitos son restos de sal que no pueden eliminarse durante el ciclo de limpieza. Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repítalo.
- Si se dejaron bandejas en el horno y no se deslizan bien después del ciclo de limpieza, limpie las bandejas y soportes con una pequeña cantidad de aceite vegetal para que se deslicen mejor.
- Pueden aparecer pequeñas líneas en la porcelana porque sufrió calentamiento y enfriamiento. Esto es normal y no afecta el desempeño.



CUIDADOS Y LIMPIEZA

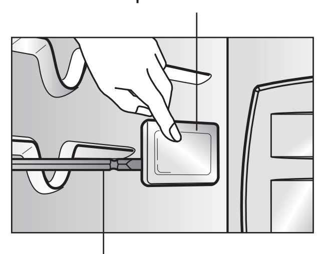
Cómo cambiar la luz del horno

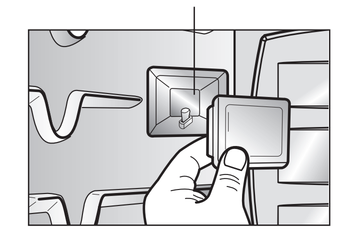
La luz del horno es una bombilla halógena estándar de 10 vatios para hornos.

Para reemplazar las lámparas ubicadas en la pared lateral:

• Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.

1. Desenchufe el horno o desconecte la energía.
2. Quite las bandejas del horno.
3. Deslice un destornillador plano entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz.
4. Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para que no caiga a la parte inferior del horno.
5. Con suavidad gire el destornillador para aflojar la tapa de vidrio de la luz.
6. Quite la bombilla del enchufe.
7. Cambie la bombilla, vuelva a colocar la tapa de la luz ajustándola en su lugar a presión.
8. Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía.

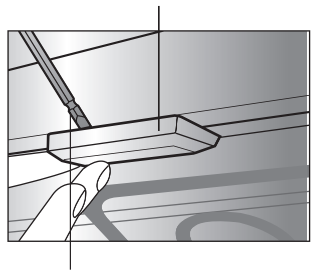


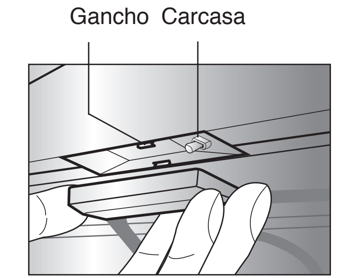


Para reemplazar una lámpara ubicada en la pared superior:

• Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.

1. Desenchufe el horno o desconecte la energía.
2. Quite las bandejas del horno.
3. Deslice un destornillador plano entre la carcasa y la tapa de vidrio de la luz.
4. Sostenga la tapa de vidrio de la luz con dos dedos para que no caiga a la parte inferior del horno.
5. Con suavidad gire el destornillador para aflojar la tapa de vidrio de la luz.
6. Quite la bombilla del enchufe.
7. Reemplace la bombilla, vuelva a colocar la tapa de la luz trabándola en su lugar y empuje el gancho para sostener bien la tapa de vidrio.
8. Enchufe el horno o vuelva a conectar la energía.





⚠ ADVERTENCIA

- **Antes de reemplazar la bombilla del horno, DESCONECTE la alimentación de energía del horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.**
  - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.**

Piezas pintadas y reborde

Para limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedad más difícil y acumulación de grasa, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Deje sobre la suciedad durante 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales; pueden rayar las piezas y el reborde.

Superficies de acero inoxidable

No utilice almohadillas de lana de acero ya que rayan la superficie.

1. Coloque una pequeña cantidad de limpiador o lustrador de artefactos de acero inoxidable en un paño húmedo o toalla de papel húmeda.
2. Limpie un área pequeña, frotando en dirección de la veta del acero inoxidable.
3. Seque y pula con una toalla de papel limpia y seca o con un paño suave.
4. Repita según sea necesario.

NOTA: Si un limpiador de artefactos de acero inoxidable mineral a base de aceite se ha utilizado antes de limpiar el aparato, limpie la superficie con líquido lavaplatos y agua antes de utilizar el limpiador o lustrador de artefactos de acero inoxidable.

CUIDADOS Y LIMPIEZA (cont.)

Asadera y rejilla de la asadera

No limpie la asadera o la rejilla en el modo auto-limpiante.


No guarde una asadera con rejillas sucias dentro del horno.

Después de asar, quite la asadera del horno. Quite la rejilla de la asadera. Con cuidado vierta la grasa de la asadera en un recipiente adecuado.

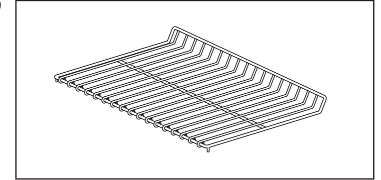
Limpie y enjuague la asadera y la rejilla con agua caliente jabonosa o esponjilla plástica.

Si los alimentos se han pegado, rocíe la rejilla con limpiador cuando todavía está caliente y cubra con toallas de papel o un repasador. Al sumergir la asadera,
se eliminan los alimentos pegados.

La asadera y la rejilla pueden lavarse con un limpiador de horno comercial.

También pueden lavarse en el lavaplatos.

Bandejas del horno



Quite las bandejas del horno antes de operar el ciclo de auto-limpieza. Dejar las bandejas en su lugar puede provocar decoloración. Si los alimentos se derraman en las guías, las bandejas pueden trabarse.

Limpie con un limpiador abrasivo suave.

Enjuague con agua limpia y seque. Si las bandejas se limpian en el ciclo de auto-limpieza, el color se volverá ligeramente azul y el acabado quedará opaco. Después de que haya finalizado el ciclo de auto-limpieza y que el horno se haya enfriado, frote los lados de las bandejas con papel encerado o un paño con una pequeña cantidad de aceite. Esto hará que las bandejas se deslicen más fácilmente por las guías.

Cavidad del horno

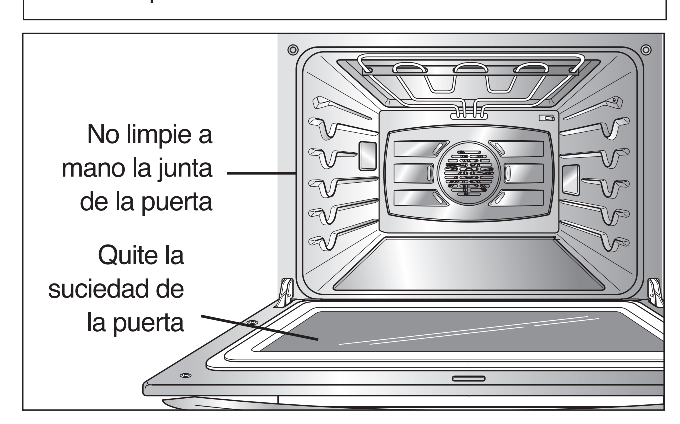
NO utilice limpiadores para horno. NUNCA limpie una superficie de porcelana tibia o caliente con una esponja húmeda; esto provocará saltado o agrietamiento (rajaduras pequeñas del tamaño de un cabello). Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A temperaturas elevadas, los alimentos reaccionan con la porcelana y pueden provocarse marchas opacas permanentes. Cuando limpie una mancha, utilice limpiadores o estropajos no abrasivos.

Puerta del horno

Utilice jabón y agua para limpiar cuidadosamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede utilizar un limpiador de vidrio sobre el vidrio exterior de la puerta del horno.NO sumerja la puerta en agua. NO rocíe agua o permita que ésta o limpiador de vidrio ingrese a las ventilaciones de la puerta. NO utilice limpiadores de horno, polvos limpiadores o ningún material de limpieza abrasivo en la parte externa de la puerta del horno. NO limpie la junta de la puerta del horno. La junta del horno está hecha de material tejido que resulta esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o quitar esta junta.



- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.**
  - Puede provocar la rotura del vidrio.



CÓMO QUITAR Y REEMPLAZAR LA PUERTA DEL HORNO DESMONTABLE

⚠ PRECAUCIÓN

- **Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**
- **NO levante la puerta de la manija.**
  - La puerta es muy pesada.

Para quitar la puerta:

Paso. 1

Abra la puerta por completo.

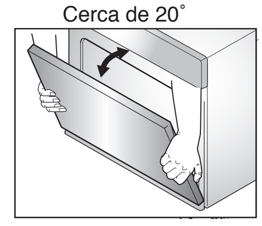
Bloqueo
Ranura
Desbloqueo
Traba de la bisagra

Paso. 2

Tire de las trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del marco de la puerta hasta destrabarlas.

Paso. 3

Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.



Paso. 4

Cierre la puerta hasta la posición de remoción de la puerta, que es aproximadamente a los 5 grados.

Paso. 5

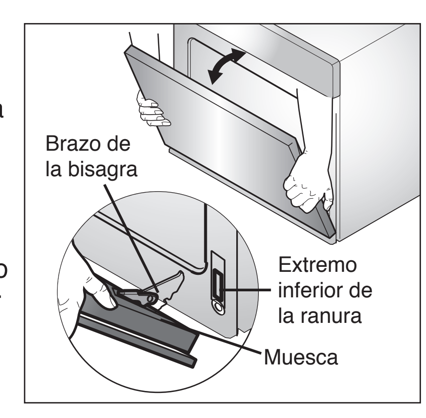
Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura.

Para reemplazar la puerta:

Paso. 1

Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.

Paso. 2



Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.

Paso. 3

Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.

Paso. 4



Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de bloqueo.

Paso. 5

Cierre la puerta del horno.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO DE LA PUERTA

- La mayoría de las puertas de horno contienen vidrio que puede romperse.

Lea las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las bandejas del horno se encuentren en su lugar.
2. No golpee el vidrio con cacerolas, sartenes o cualquier otro objeto.
3. Rayar, golpear, hacer vibrar o tensionar el vidrio puede debilitar su estructura provocando un riesgo elevado de rotura con el paso del tiempo.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al servicio técnico, examine esta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye situaciones comunes que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos del aparato.

<table>
<tr><th>Problema</th><th>Causas / Soluciones posibles</th></tr>
<tr><td>El control del horno emite un pitido y muestra un error de código F.</td><td>
<table>
<tr><th>CODIGO</th><th>CAUSA</th></tr>
<tr><td>F-3</td><td>Tecla presionada por mucho tiempo o tecla en corto circuito</td></tr>
<tr><td>F-9</td><td>El horno superior no calienta</td></tr>
<tr><td>F-11</td><td>Error de comunicación</td></tr>
<tr><td>F-19</td><td>El horno inferior no calienta</td></tr>
</table>
• El control eléctrico ha detectado una condición de falla. Presione UPPER CLEAR/OFF (borrar/apagado superior) o LOWER CLEAR/OFF (borrar/apagado inferior) para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla vuelve a producirse, registre el número de falla. Presione UPPER CLEAR/OFF (borrar/apagado superior) o LOWER CLEAR/OFF (borrar/apagado inferior) y comuníquese con un técnico calificado.</td></tr>
<tr><td>El aparato no funciona.</td><td>• El enchufe del horno no está introducido del todo en el tomacorriente.
- Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
• Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.
- Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos.
• Los controles del horno están mal configurados.
- Ver la sección Cómo usar el horno.
• El horno está muy caliente.
- Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.</td></tr>
<tr><td>El aparato no funciona.</td><td>• Asegúrese de que el cable esté bien enchufado en un tomacorriente. Verifique los interruptores de circuitos.
• El cableado de servicio no está completo. Para obtener asistencia, comuníquese con el reparador del aparato.
• Corte de energía. Controle las luces de su hogar para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local.</td></tr>
<tr><td>La luz del horno no funciona.</td><td>• Reemplace o ajuste la bombilla. Ver la sección Cómo cambiar la luz del horno de su manual del propietario.</td></tr>
<tr><td>El horno produce humo excesivo durante el asado.</td><td>• Los controles no están configurados correctamente. Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno.
• La carne se encuentra muy cerca del elemento. Cambie la posición de la bandeja para brindar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos.
• No se ha preparado bien la carne. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los costados restantes de grasa para evitar que se enrulen, pero no la deje sin nada de grasa.
• La asadera está mal colocada y la grasa no escurre. Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa chorree dentro de la asadera.
• Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente. Grasa o salpicaduras antiguas provocan humo excesivo.</td></tr>
</table>

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO (cont.)

Problema	Causas / Soluciones posibles
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	• Los controles del horno están mal configurados. - Ver la sección Cómo usar el horno. • La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada. - Ver la sección Cómo usar el horno. • Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado. - Ver la sección Cómo usar el horno. • El sensor del horno debe ajustarse. - Ver Cómo ajustar la temperatura de su horno en la sección de opciones.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	• Los controles del horno están mal configurados. - Asegúrese de presionar la tecla BROIL (asar). • Se está usando una posición de bandeja inadecuada. - Ver la Guía de asado, página 19. • Los recipientes no son los adecuados para asar. - Use la asadera y rejilla que vinieron con su horno. • El papel metálico usado en la asadera y la rejilla no se ha colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados. - Ver la sección Cómo usar el horno. • En algunas regiones la electricidad (voltaje) puede ser baja. - Precaliente el elemento de asado durante 10 minutos. - Ver la Guía de asado, página 19.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	• El sensor del horno debe ajustarse. - Ver Cómo ajustar la temperatura de su horno en la sección de opciones.
El horno no efectúa la auto-limpieza	• La temperatura del horno está muy elevada para configurar la función de auto-limpieza. - Deje que el horno se enfríe y vuelva a configurar los controles. • Los controles del horno están mal configurados. - Ver la sección Cómo utilizar el horno auto-limpiante. • No puede iniciarse un ciclo de auto-limpieza si la puerta está abierta.
Ruido de crujidos o chasquidos	• Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza. - Esto es normal.
Humo excesivo durante un ciclo de auto-limpieza	• Suciedad excesiva. - Presione el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado). Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se cancele el modo de auto-limpieza. Limpie el exceso de suciedad y vuelva a configurar el ciclo de limpieza.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de autolimpieza.	• El horno está muy caliente. - Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO (cont.)

Problema	Causas / Soluciones posibles
El horno no queda limpio después de un ciclo de autolimpieza	• Los controles del horno no están configurados correctamente. - Ver la sección auto-limpieza, página 27~29. • El horno estaba muy sucio. - Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar una nueva auto-limpieza o una limpieza más prolongada.
El ícono DOOR LOCKED (puerta bloqueada) se enciende cuando desea cocinar	• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha descendido por debajo de la temperatura de bloqueo. - Presione el botón CLEAR/OFF (borrar/apagado). Deje enfriar el horno.
Un olor a quemado o a aceite sale de la ventilación	• Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo. - Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza durante un mínimo de 3 horas. Ver la sección auto-limpieza, página 27~29.
El ventilador de refrigeración sigue funcionando después de que se apaga el horno	• El ventilador se apaga automáticamente cuando los componentes electrónicos se han enfriado lo suficiente. - Esto es normal.
Sale aire caliente de la ventilación después de que se apaga el horno.	• Se necesita una salida del aire caliente para mantener y reducir las temperaturas del horno. Se apaga automáticamente cuando la temperatura baja a un nivel seguro. - Esto es normal.

GARANTÍA LIMITADA DE HORNO ELÉCTRICO LG - EE.UU.

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a criterio de LG, si llegara a tener defectos en los materiales o mano de obra bajo un uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente desde la fecha original de compra del producto por parte del consumidor. Esta garantía limitada solamente cubre al comprador original del producto y tiene vigencia sólo cuando se utiliza en los EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA:	CÓMO SE BRINDA EL SERVICIO:
Un año Desde la fecha de compra original	**Cualquier pieza** del horno que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta **garantía total de un año**,LG también ofrece, **en forma gratuita**, la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO PARTICULAR. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLICITA SEA REQUERIDA POR LA LEY, SE LIMITA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO ANTERIOR. LG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES, INDIRECTOS O INCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA, INCLUYENDO, GANANCIAS O INGRESOS PERDIDOS, EN CONEXIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, Y POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Visitas a su hogar para corregir la instalación de su artefacto, para instruir al usuario sobre cómo utilizar su artefacto, para cambiar fusibles o corregir el cableado del hogar, o para cambiar bombillas de luz accesibles para el usuario.
2. Reparaciones cuando su artefacto se utiliza en otro lugar que no sea un hogar unifamiliar.
3. Retiro y entrega. Su artefacto está diseñado para poder ser reparado en el hogar.
4. Daños provocados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, casos fortuitos o uso de productos no aprobados por la Corporación LG.
5. Reparación de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Costos de reemplazo de piezas o de mano de obra en reparaciones para unidades operadas fuera de los EE.UU.
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar.
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para probar la cobertura de la garantía	**Conserve el recibo de venta para probar la fecha de adquisición.** Debe enviarse una copia del recibo de venta en el momento en que se brinda el servicio de garantía.
Para obtener el centro de atención autorizado más cercano o vendedor, o para obtener asistencia sobre el producto, cliente o reparación	**Llame al 1-800-243-0000**(Atención telefónica 24 horas - 365 días al año) y seleccione el mensaje apropiado del menú; o visite nuestro sitio **Web: http://us.lg.com.**

MEMO

MEMO



LG Customer Information Center	
1-800-243-0000	USA, Consumer User
1-888-865-3026	USA, Commercial User

Register your product Online!

www.lg.com

Printed in Korea